ITA AIRWAYS

CARTA DEI VINI
WINE LIST

CARTA DEI VINI
WINE LIST

MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC FERRARI

BOLLICINA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri di altitudine, con esposizione sud-est e sud-ovest.

UVE

Chardonnay 100%

MATURAZIONE

36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Luminoso nel suo colore giallo paglierino, presenta un perlage di notevole persistenza. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola. Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

GRADAZIONE

12,5°

ABBINAMENTO

Ottimo con antipasti, carni bianche, piatti di pesce, salumi e formaggi.

MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC FERRARI

SPARKLY

PRODUCTION AREA

Vineyards on the slopes of the mountains of Trentino, at 300-600 meters above sea level, with south-eastern and south-western exposures.

GRAPE VARIETY

Chardonnay 100%

MATURATION

36 months on the yeasts, selected from among our own strains.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant straw yellow with remarkably persistent perlage. Very intense notes of ripe fruits, with hints of crusty bread and hazelnut. Fresh and with great finesse on the palate, with a very long and pleasant fruity and mineral finish.

ALCOHOL CONTENT

12,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Great with appetizers, white meat, fish, cured meat and cheese.

PIETRACALDA
FIANO DI AVELLINO DOCG
FEUDI DI SAN GREGORIO

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sorbo Serpico su terreni argillosi con inserti vulcanici ad un'altitudine di circa 600 metri sul livello del mare.
Esposizione sud, sud-ovest.

UVE

Fiano 100%

ANNO 2022

MATURAZIONE

Circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.

PIETRACALDA
FIANO DI AVELLINO DOCG
FEUDI DI SAN GREGORIO

WHITE

PRODUCTION AREA

Municipality of Sorbo Serpico, on clayey soils with volcanic inserts, vineyard at an altitude of 600 meters, above sea level.
South, south-west exposure.

GRAPE VARIETY

Fiano 100%

VINTAGE 2022

MATURATION

About 4-5 months on its own yeast, with repeated batonnage to circulate the suspension of the fine dregs.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The color is a decisive straw yellow. There are spicy perfumes of fresh flowers, such as chamomile, fresh picked fruit and candied citron. When tasting, the typical softness of the variety is balanced by freshness and minerality.

ALCOHOL CONTENT

13,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Shellfish, seafood, grilled seafood and white meats.

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC ANTONELLA CORDA

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nel territorio di Serdiana e si estendono per 18 ettari, ad un'altitudine di circa 200 metri, su terreno sabbioso, argilloso e limoso.

UVE

Vermentino 100% - biologico

ANNO 2022

MATURAZIONE

Affinamento 6 mesi in acciaio sui lieviti fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso e fragrante, riunisce le essenze dei giardini del Mediterraneo, fiori d'arancio, pompelmo, limone e salvia. Un'acidità vibrante contrasta i toni caldi e la sua morbidezza.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

Aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei.

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC ANTONELLA CORDA

WHITE

PRODUCTION AREA

Municipality of Serdiana, vineyards extend over 18 hectares at an altitude of 200 meters, above sea level, on a sandy, clayey and loamy soil.

GRAPE VARIETY

Vermentino 100% - organic

VINTAGE 2022

MATURATION

Ageing 6 months in steel tanks on its own yeasts.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Fragrant and intense, it gathers Mediterranean garden essences like orange blossoms, grapefruit, lemon and sage. Tingling acidity brightens its warmer, softer tones.

ALCOHOL CONTENT

14 ° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Aperitifs, fish and shellfish first course.

PÈPPOLI
CHIANTI CLASSICO DOCG
MARCHESI ANTINORI

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto della tenuta Pèppoli si estende su una superficie di 50 ettari, con esposizione est, nord-est.

UVE

Sangiovese 90%

ANNO 2021

MATURAZIONE

Macerazione di 10-12 giorni, maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia. L'imbottigliamento ha inizio nel mese di ottobre 2022.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Fresche sensazioni agrumate di arancia amara e richiami fruttati di susina; completano il bouquet delicate note floreali di giacinto alternate a richiami speziati di polvere di cacao amaro. Fresco al palato e con tannini dolci, dal finale gustoso e piacevole.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Primi con sugo di carne, arrosti, grigliate, formaggi stagionati.

PÈPPOLI
CHIANTI CLASSICO DOCG
MARCHESI ANTINORI

RED

PRODUCTION AREA

The vineyard of the Pèppoli estate covers an area of 50 hectares; east, north-east exposure.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

VINTAGE 2021

MATURATION

10-12 days of maceration, maturation in large Slavonia oak barrels. Bottling began in October 2022.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red in color with purplish highlights. Fresh citrusy notes of bitter oranges arise together with fruity hints of plums. The delicate bouquet of floral notes of hyacinth blossom contrasts the spicy whispers of unsweetened cocoa powder. Fresh and embracing on the palate, with sweet tannins and a flavorful, pleasant finish.

ALCOHOL CONTENT

13.5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

First course with meat sauce, roasts, grilled meats, aged cheeses.

IO
NERO D'AVOLA SICILIA DOC
BAGLIO BONSIGNORE

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella località di Naro a circa 10 km dal mare, ad un altitudine di 500 metri sul livello del mare, su terreno calcareo-argilloso. Esposizione sud-ovest.

UVE

Nero d'avola 100%

ANNO 2021

MATURAZIONE

Fermentazione malolattica in vasca di acciaio inox, macerazione 6-8 giorni; affinamento di 8 mesi in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino lucente, con sentori intensi di marasca e prugna, note aromatiche di timo e rosmarino. Al palato presenta chiari tannini eleganti con una buona freschezza, ben bilanciati dal grado alcolico. Lunga la persistenza.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

Primi con sugo di carne, arrosti, formaggi.

IO
NERO D'AVOLA SICILIA DOC
BAGLIO BONSIGNORE

RED

PRODUCTION AREA

Municipality of Naro 10 kilometers from the sea, at an altitude of 500 meters above sea level, on clayey-limestone soil.
South-west exposure.

GRAPE VARIETY

Nero d'avola 100%

VINTAGE 2021

MATURATION

Malolactic fermentation in stainless steel tanks, maceration 6-8 days; refinement of 8 months in steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright ruby red color, it has intense hints of red fruit such as cherry and plum, notes of thyme and rosemary. When tasting it confirms clear elegant tannins with freshness, which are well balanced by the alcohol content. Long persistence.

ALCOHOL CONTENT

14° vol.

SERVING SUGGESTIONS

First course with meat sauce, roasts, cheeses.

ITA AIRWAYS

ECF

100% RICICLABILE

GREEN PAPER